LONGVIE

Manual de Instrucciones

Hornos y Anafes

13955/V11W

Le agradecemos haber confiado en la tecnología ***LONGVIE*** y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto.

PRODUCTOS

Anafe multigas de 4 hornallas.
Anafe multigas de 4 hornallas con rejas de hierro fundido enlozado y válvulas de seguridad.
Anafe multigas de 4 hornallas con rejas de hierro fundido enlozado.
Horno multigas de 60 x 60 cm con termostato y timer mecánico.
Horno multigas de 60 x 60 cm con termostato y reloj timer digital con corte de gas.
Horno eléctrico multifunción de 60 x 60 cm con turbina, termostato y timer mecánico.
Horno eléctrico multifunción de 60 x 60 cm con turbina, termostato y reloj timer digital con programador de cocción.

UBICACIÓN

Los anafes ***LONGVIE*** pueden ser encastrados sobre cualquier tipo de mesada, teniendo en cuenta que la abertura a practicar en ella debe mantener una distancia mínima de 50 mm del borde trasero, 110 mm del lado izquierdo y 750 mm entre el plano de las rejas y un eventual mueble colocado encima del anafe.

Los hornos ***LONGVIE*** pueden ser empotrados en cualquier tipo de mueble, cuyos materiales y recubrimientos sean resistentes a temperaturas de hasta 90ºC, ya sea sobre o bajo mesada (Figs. 1 y 2), recomendado que el canto superior del frente del nicho sea metálico. Se debe aislar con lana de vidrio y lámina de aluminio los laterales interiores del nicho. En los hornos a gas es necesario contemplar una adecuada ventilación para la salida de los gases calientes.

Cuando se desee ubicar el anafe encima de un horno a gas ***LONGVIE*** instalado en un mueble bajo mesada (Fig. 2), debe utilizarse un anafe ***LONGVIE*** con ventilación para horno bajo mesada, que en su parte posterior presenta una serie de ranuras diseñadas especialmente para permitir la adecuada evacuación de los gases calientes generados por el horno, las cuales no deben ser obstruidas. En dicho caso se debe conectar la chimenea plana provista con el anafe (ver Instalación) y se recomienda cerrar completamente los laterales del nicho desde el piso hasta la mesada y contra la pared del fondo para evitar que el aire caliente invada los muebles adyacentes.

Estos productos han sido diseñados exclusivamente para uso hogareño y no deben ser instalados a la intemperie.

DIAGRAMA DE UBICACIÓN

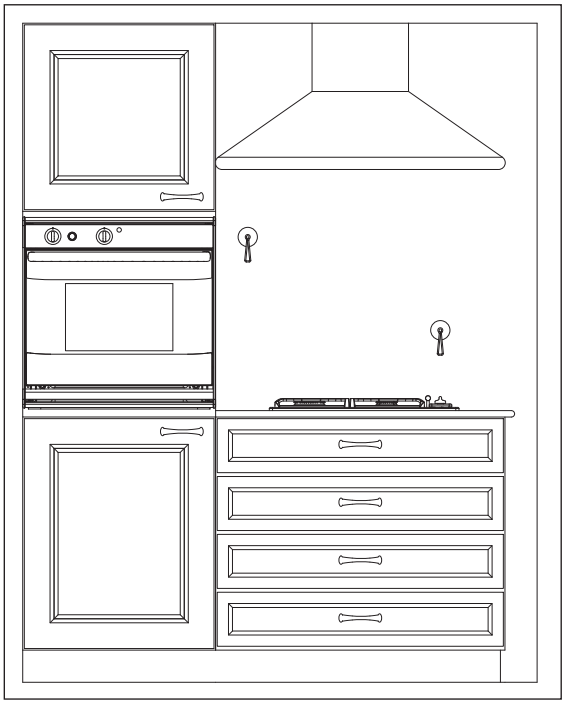


Fig. 1

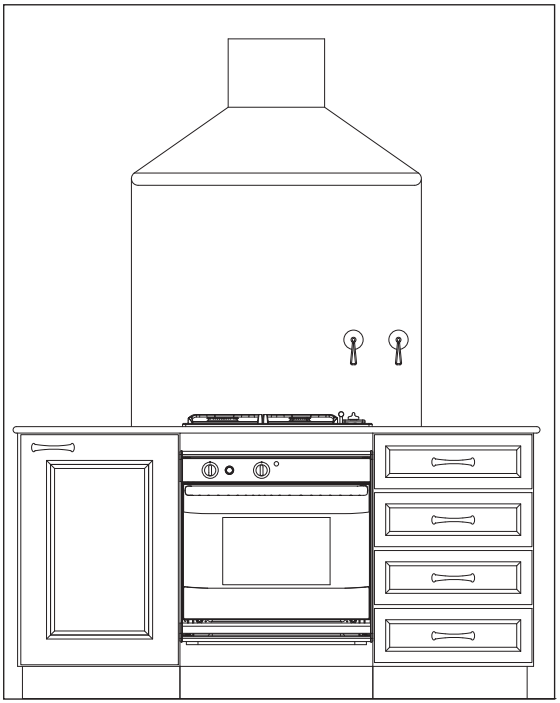


Fig. 2

En el capítulo **INSTALACIÓN** se detallan las medidas y consideraciones respectivas.

INSTRUCCIONES DE USO

Tanto el horno como el anafe deben ser utilizados exclusivamente para la función de cocción o calentamiento de alimentos. Cualquier otro uso es considerado peligroso y puede dañar al artefacto. No coloque sobre el anafe, utensilios que superen el límite dispuesto por el barral protector de perillas, a efectos de evitar su deterioro. Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso del gas permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias.

ANAFES MULTIGAS

Los anafes multigas ***LONGVIE*** cuentan con encendido instantáneo electrónico "a una mano" y quemadores de tres diferentes potencias para su óptimo aprovechamiento: uno de alta potencia (2.200 Kcal/hora); dos de 1.450 Kcal/hora y uno de 800 Kcal/hora.

Encendido:

1. Partiendo de la posición CERRADO (O) oprima y gire en sentido antihorario la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMO (🔥).

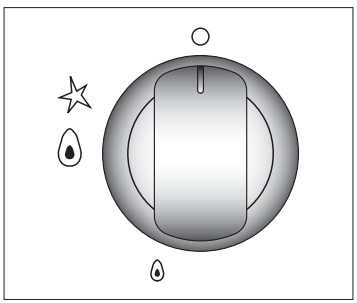


Fig. 3

2. Anafe con Encendido Electrónico instantáneo “a una mano” (Fig. 3): mantenga presionada la perilla durante el encendido del quemador y sosténgala unos segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.
3. A continuación suelte la perilla. El quemador quedará encendido normalmente. (En caso que se apague el quemador repita los pasos 1, 2 y 3).
4. Gradúe la llama a la potencia deseada entre MÁXIMO ( ) y MÍNIMO ( ). (Fig. 3)

Apagado:
Gire la perilla en sentido horario hasta la posición CERRADO **(O)**.

HORNOS

HORNOS MULTIGAS

La tradicional cocción uniforme de los hornos ***LONGVIE*** se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva, combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior. (Fig. 4)

Los hornos multigas ***LONGVIE*** cuentan con encendido instantáneo electrónico “a una mano” y un quemador de 2650 Kcal/hora, equipado con una válvula de seguridad que bloquea la salida de gas ante eventuales interrupciones en el suministro. Restablecido el suministro, deberá realizar un nuevo encendido.

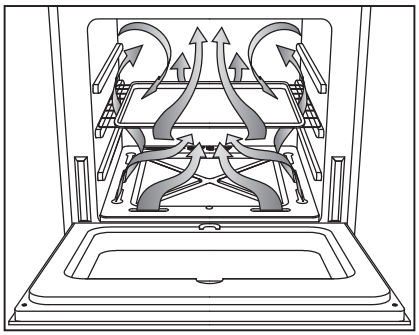


Fig. 4

MANDO DEL TERMOSTATO / GRILL

El mando combinado Termostato/Grill está diseñado especialmente para que el quemador a gas del horno y el grill eléctrico no puedan permanecer encendidos simultáneamente.

El termostato es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada, manteniendo la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando.

La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido antihorario hasta el valor deseado, comprendido aproximadamente entre un mínimo de 150°C y un máximo de 270°C. La regulación es continua, por lo que se pueden seleccionar todos los valores intermedios de temperatura.

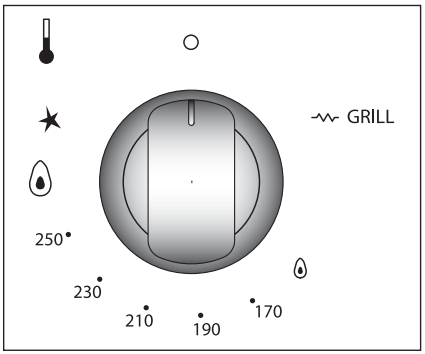


Fig. 5

Al encender el horno, éste alcanzará su máxima potencia y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad de la llama para mantener constante la temperatura seleccionada.

El grill eléctrico, ubicado en la parte superior interna del horno, produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar.

ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. En la posición CERRADO **(O)** oprima y gire, en sentido antihorario, el mando del Termostato/Grill hasta la posición MAXIMO **( )**.
3. Mantenga presión sobre el mando del Termostato/Grill unos segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad.
   Si al soltar el mando del Termostato/Grill el quemador se apagara, colóquelo en la posición de CERRADO (O) y aguarde 5 minutos antes de repetir la operación 3.
4. Seleccione la temperatura deseada entre MAXIMO **( )** y MINIMO **( )**. (Fig. 5)

Apagado:

Gire el mando del Termostato/Grill en sentido horario hasta la posición CERRADO **(O)**.

En la posición de APAGADO tanto el quemador a gas del horno como el grill eléctrico están fuera de servicio.

ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

- En la posición de CERRADO oprima y gire el mando del Termostato/Grill en el sentido horario hasta la posición GRILL. Se iluminará la luz piloto del grill que indica su funcionamiento. Alcanzada su máxima temperatura la luz piloto se apagará y encenderá intermitentemente, indicando que el grill está siendo conectado y desconectado automáticamente para mantener constante su temperatura. Un control automático de protección evita sobrecalentamientos. Recomendamos utilizarlo con el horno precalentado, como mínimo cinco minutos, antes de introducir los alimentos. Ubíquelos a la altura más conveniente, generalmente en la parte superior.

HORNOS ELÉCTRICOS

Los hornos eléctricos ***LONGVIE*** están equipados con una turbina y 4 resistencias: dos en la parte superior (grill mediano y grill pequeño), una grande en la parte inferior y otra en el centro, que combinada con el impulso de la turbina permite realizar cocciones por turboconvección.

MANDO DE FUNCIONES (Fig. 6)

Los hornos eléctricos ***LONGVIE*** poseen un mando con 5 funciones que permite elegir la cocción ideal de cada plato, combinando el encendido de la turbina y las distintas resistencias.

Activando cualquiera de las 5 funciones, se encenderá el horno, la luz interior y el indicador luminoso de encendido.

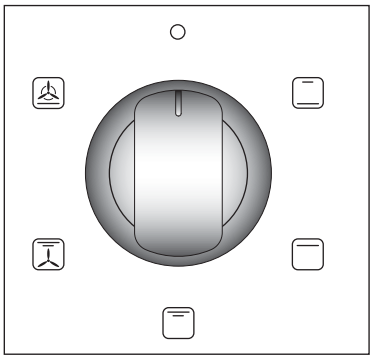


Fig. 6

POSICIÓN	FUNCIONES
0	Apagado
1	Grill pequeño y resistencia inferior
2	Grill mediano
3	Grill máximo (se encienden simultáneamente el grill mediano y el grill pequeño)
4	Grill máximo y turbina
5	Resistencia inferior, resistencia central y turbina

La función 1 es apropiada para preparar pizzas, pan, bizcochos o pasteles de frutas.

Las funciones 2 y 3 son ideales para grillar, dependiendo de la cantidad y el tamaño de los alimentos, Ud. podrá elegir entre grill mediano o máximo para dorar o gratinar desde delicados soufflés y tortas, hasta pastas rellenas, pescados y todo tipo de carne asada.

En la función 4 se logra combinar el calor superior con el sistema ***Turboterm*** que permite la circulación del aire caliente por todo el interior del horno.

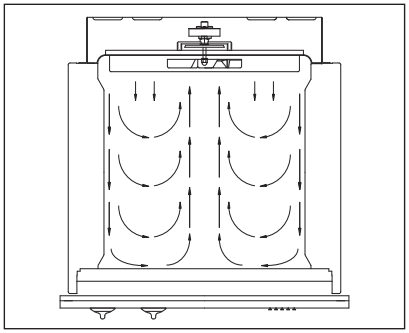


Fig. 7

La función 5 combina el calor inferior con el aire caliente envolvente o turboconvección que proviene de la resistencia central y es distribuido mediante el sistema ***Turboterm*** a toda la superficie del horno, logrando la cocción uniforme de todo tipo de alimentos (comidas y repostería) en diferentes niveles del horno simultáneamente, sin necesidad de darlos vuelta. (Fig. 7)

Sistema Turboterm: la circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar uniformemente más de una bandeja a la vez a temperaturas menores de lo habitual, evitando la contaminación de olores y sabores de un alimento al otro.

MANDO DEL TERMOSTATO / GRILL

El Termostato es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada, manteniendo la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando.

La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido horario hasta el valor deseado, comprendido aproximadamente entre un mínimo de 50°C y un máximo de 250°C. La regulación es continua, por lo que se pueden utilizar todos los valores intermedios de temperatura.

Al encender el horno, éste alcanzará su máxima potencia y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente su intensidad para mantener constante la temperatura seleccionada.

La posición máxima del Termostato ("GRILL"), combinada con las funciones 2, 3 o 4, se utiliza para dorar o gratinar los alimentos recién cocidos en el horno, aún caliente.

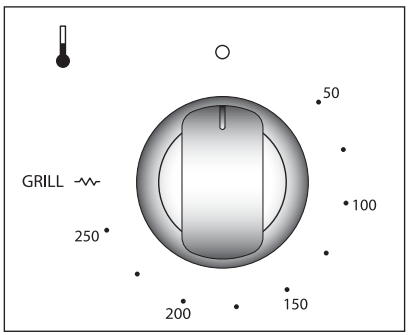


Fig. 8

ENCENDIDO DEL HORNO ELÉCTRICO

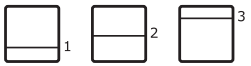
1. Gire el mando del Termostato/Grill en el sentido horario hasta ubicarlo en la temperatura deseada (Fig. 8).
2. Con el mando de Funciones seleccione la función más adecuada para la cocción requerida (se encenderán los elementos seleccionados - ver Mando de Funciones -, la luz interior del horno y la luz testigo de funcionamiento).

Apagado: Para apagar el horno coloque ambos mandos en la posición "0".

TIEMPO DE COCCIÓN

Todos los hornos ***LONGVIE*** poseen timer, dependiendo del modelo éste será mecánico o digital, con o sin programador de cocción.

GUÍA ORIENTATIVA PARA EL USO DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS *LONGVIE*

Pos. = Posiciones de la bandeja: 

Comidas	Horno Normal Función 1				Horno Grill Funciones 2 o 3				Horno Grill Turbo Función 4				Horno Turbo Función 5			
	Pos.	Temp.	Mín.	Precalentar	Pos.	Temp.	Mín.	Precalentar	Pos.	Temp.	Mín.	Precalentar	Pos.	Temp.	Mín.	Precalentar
Carne de ternera asada					2	150	90	NO					2	200	80	SI
Cordero o Cerdo asado													2	200	40	SI
Pollo / Mollejas asadas													2	190	40	SI
Conejo en salsa / Albondigas de ternera													1	200	40	SI
Retoque en carnes / Grillados					3	250	7	SI								
Pescados	2	250	20	SI									2	225	18	SI
Retoque en pescados / Grillados					3	250	12	SI								
Papas rellenas	2	250	40	NO					2	200	30	NO	2	225	35	NO
Pimientos asados	2	250	25	NO					2	200	15	NO	2	225	20	NO
Medallones de merluza	3	250	15	SI									3	225	12	SI
Berenjenas rellenas	2	250	20	SI									2	200	20	SI
Huevos gratinados					3	250	7	SI	3	250	7	SI				
Mejillones gratinados	2	250	12	SI					3	250	8	SI				
Pizzas	2	200	20	SI									2	200	15	SI
Langostinos	3	250	8	SI					3	250	5	SI				
Canelones / Lasagna	2	200	30	SI									2	180	30	SI
Retoques en pastas rellenas / Gratinados					3	250	7	SI								
Peras al vino	1	250	60	SI									1	225	50	SI
Flan de huevo (1) / Manzanas asadas	2	180	40	SI									2	200	35	SI
Tarta de requesón	2	200	35	NO									2	190	30	SI
Bizcochos / Tartas dulces	2	180	25	SI									2	180	25	SI
Panecillos	1 o 2	250	20	SI									1 o 2	225	20	SI

Nota: Los tiempos y temperaturas de cocción son orientativos y pueden ser modificados en base a sus gustos personales.
Los tiempos de gratinado / grillado dependen del volumen del plato.
(1) El flan de huevo se debe cocinar a baño María.

TIMER MECÁNICO (Fig. 9)

Los hornos ***LONGVIE*** con timer mecánico, poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora al cumplirse el tiempo seleccionado.

No corta el gas ni la energía eléctrica y puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.

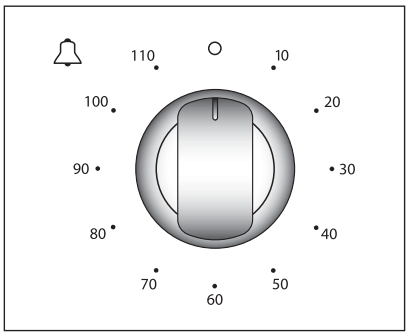


Fig. 9

Modo de uso:

Para realizar una correcta regulación, gire el mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.

RELOJ TIMER DIGITAL CON PROGRAMADOR DE COCCIÓN PARA HORNO A GAS (Fig. 10)

Los hornos ***LONGVIE*** con reloj timer digital, poseen un instrumento electrónico que cumple las siguientes funciones:

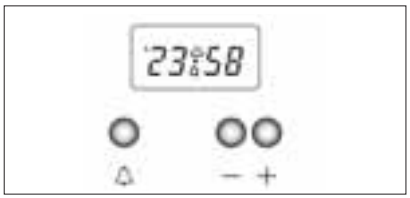


Fig. 10

1. **Reloj**
2. **Timer**: genera una señal sonora una vez cumplido el tiempo establecido.
3. **Programador de cocción**: permite programar el tiempo de cocción deseado, apagando el horno automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

MODO DE USO:

RELOJ:

Puesta en hora:

1) Presione el pulsador 🔔 para activar la función “Reloj” (el display mostrará el símbolo ♨ y el punto central divisor entre las horas y los minutos).
2) Luego coloque en hora el reloj digital mediante los pulsadores “-” o “+”, con los que podrá disminuir o aumentar los minutos.
   Una vez fijada la hora, ésta quedará activada 7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores “-” o “+”.

TIMER:

Intensidad y activación de la señal sonora:

1) Presione el pulsador "-" para elegir uno de los distintos niveles de intensidad de la señal sonora.
2) Presione el pulsador "+" para activar la función "Timer" (el display mostrará el símbolo 🔔). Vuelva a presionar el pulsador "+" para determinar el período de tiempo, luego del cual se emitirá la señal sonora y se apagará el horno. Hasta los primeros 100 minutos, los pulsadores "-" o "+" le permitirán disminuir o aumentar el período de tiempo por intervalos de 10 segundos y a partir de allí lo harán minuto a minuto. El tiempo máximo de programación es de 10 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores "-" o "+", el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero.

Para ver la hora mientras este en funcionamiento el Timer presione el pulsador 🔔 .

Una vez que la cuenta regresiva del Timer llegue a cero se activará la señal sonora y el display dejará de mostrar el símbolo 🔔 .

Para interrumpir la señal sonora presione cualquiera de los 3 pulsadores. De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

RELOJ TIMER DIGITAL CON PROGRAMADOR DE COCCIÓN PARA HORNO ELÉCTRICO (Fig. 11)

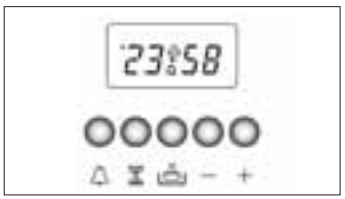


Fig. 11

Los hornos ***LONGVIE*** con reloj timer digital con programador de cocción, poseen un instrumento electrónico que cumple las siguientes funciones:

1. **Reloj**
2. **Timer**: genera una señal sonora una vez cumplido el tiempo establecido.
3. **Programador de cocción**: permite programar el tiempo de cocción deseado, apagando el horno automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.
4. **Comienzo diferido**: permite programar la hora de fin de cocción. En base a ella, el horno se encenderá automáticamente a la hora necesaria para permitir que el horno funcione durante el tiempo de cocción programado.

MODO DE USO:

RELOJ:

Puesta en hora:

1) Presione simultáneamente los pulsadores ⌛ y 🍲 para activar la función "Reloj" (el display mostrará el símbolo 🍲 y el punto central divisor entre las horas y los minutos).
2) Manteniendo presionado ambos pulsadores, presione los pulsadores "-" o "+" para disminuir o aumentar los minutos hasta colocar en hora el reloj digital.

Una vez fijada la hora, ésta quedará activada 7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores "-" o "+".

TIMER:

Intensidad y activación de la señal sonora:

1) Presione el pulsador "-" para elegir uno de los distintos niveles de intensidad de la señal sonora.

2) Presione el pulsador 🔔 para activar la función “Timer” (el display mostrará el símbolo 🔔). Luego presione el pulsador “+” para determinar el período de tiempo, luego del cual se emitirá la señal sonora. Los pulsadores “-” o “+” le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo de programación del Timer es de 24 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores “-” o “+” el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero y el display mostrará la hora.

Para ver el tiempo restante del Timer presione el pulsador 🔔.

Una vez que la cuenta regresiva llegue a cero se activará la señal sonora y el display dejará de mostrar el símbolo 🔔 .

Esta función no controla el encendido ni apagado del horno.

Para interrumpir la señal sonora presione cualquiera de los 3 pulsadores 🔔 , ⌛ o 🍲 . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

PROGRAMADOR DE COCCIÓN:

Programación del tiempo de cocción: para programar el tiempo de cocción requerido por el plato a cocinar, realice las siguientes operaciones:

1) Gire el mando del Termostato en el sentido horario hasta ubicarlo en la temperatura deseada.
2) Con el mando de Funciones seleccione la función más adecuada para la cocción requerida (se encenderán los elementos seleccionados -ver Mando de Funciones-, la luz interior del horno y la luz testigo de funcionamiento).
3) Presione el pulsador ⌛ para activar la función “Programación del tiempo de cocción” (el display mostrará la letra “A” -Automático-). Luego presione el pulsador “+” para determinar el período de tiempo durante el cual el horno permanecerá encendido. Los pulsadores “-” o “+” le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo de programación de cocción es de 10 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores “-” o “+” el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero y el display mostrará la hora.

Dicha programación puede ser modificada en cualquier momento repitiendo el paso 3).

Para ver el tiempo restante del Programador de cocción presione el pulsador ⌛.

Una vez que la cuenta regresiva llegue a cero se apagará el horno y se activará la señal sonora.

Para interrumpir la señal sonora presione cualquiera de los 3 pulsadores 🔔 , ⌛ o 🍲 . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

Finalizada la cocción con programación, restablezca el funcionamiento manual del horno: Para ello coloque en la posición “0” el mando de Funciones y el del Termostato, y presione simultáneamente los pulsadores ⌛ y 🍲 (el display dejará de mostrar la letra “A”).

Programación de la hora de fin de cocción: si además de programar el tiempo de cocción desea diferir el comienzo de la misma, puede establecer la hora de finalización de la cocción mediante la siguiente operación:

4) Una vez programado el tiempo de cocción -paso 3)-, presione el pulsador 🍲 para activar la función “Comienzo diferido” (el display mostrará la hora en que finalizará la cocción programada). Luego presione el pulsador “+” para determinar una hora posterior de finalización de la cocción. Los pulsadores “-” o “+” le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo para diferir el comienzo y fin de la cocción es de 24 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores “-” o “+” el horno se apagará y el display mostrará la hora.

Dicha programación puede ser modificada en cualquier momento repitiendo el paso 4.

Para ver nuevamente la hora establecida para el fin de la cocción presione el pulsador 🍲.

El horno se encenderá automáticamente a la hora requerida para permitir que funcione durante el tiempo de cocción programado en el punto 3) y se apague a la hora establecida como fin de cocción en el punto 4), activando la señal sonora.

Para interrumpir la señal sonora presione cualquiera de los 3 pulsadores , o . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

Finalizada la cocción con programación, restablezca el funcionamiento manual del horno: Para ello coloque en la posición "0" el mando de Funciones y el del Termostato, y presione simultáneamente los pulsadores y (el display dejará de mostrar la letra "A").

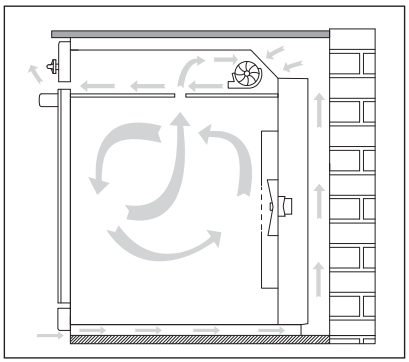


Fig. 12

VENTILACIÓN TANGENCIAL:

Los hornos eléctricos ***LONGVIE*** poseen un dispositivo que permite disipar el calor del interior del gabinete, expulsando tangencialmente el aire caliente por las ranuras que se encuentran entre la puerta del horno y el panel de mandos, permitiendo mantener el nicho a la temperatura adecuada sin necesidad de instalar una salida al exterior. Por tal razón no debe ser obstruida la entrada de aire al nicho (ver Fig. 12).

LIMPIEZA

- Corte la corriente del horno y/o anafe antes de comenzar la limpieza (Ver Instalación eléctrica).
- No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del artefacto, ya que la superficie puede dañarse y perjudicar su posterior limpieza.
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente. Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- Las rejas de las hornallas pueden lavarse fácilmente en la pileta de la cocina con agua caliente y detergente.
- Limpie periódicamente la base del horno para evitar que cualquier derrame de grasa o aceite pueda entrar en combustión. Para ello retire el piso desmontable del horno y limpie con una esponja o toalla de papel una vez que la temperatura del horno permita hacerlo sin riesgos a la integridad física del usuario. Luego vuelva a colocar el piso en su lugar.
- Nunca utilice lavandina y menos aún mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.
- No utilice vapor de agua
- Durante el uso del producto este toma temperatura. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

LIMPIEZA DEL VISOR DEL HORNO

Es aconsejable limpiar el cristal interno de la puerta del horno con agua tibia y detergente, enjuagando con un paño húmedo, después de cada cocción. Cuando desee realizar una limpieza

más profunda puede retirar fácilmente el cristal interno y aún la puerta completa, para realizar dicha tarea en un lugar más cómodo. El cristal interno se retira quitando los dos tornillos que sujetan las trabas.

Evite el uso de agua en exceso, ya que puede dañar las placas de aislación internas de la puerta del horno.

COMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Desenganche el estante autodeslizante de la puerta.
3. Observe que cada bisagra tiene dos partes (Fig. 13): una superior (B), una inferior (A) y una traba en "U" que al unir ambas partes cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.

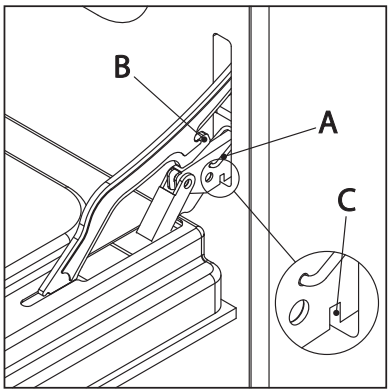


Fig. 13

REARMADO

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte ambas partes de cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte inferior de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.
3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas en "U" que unen ambas partes de las bisagras se destraben. Una vez destrabadas, la puerta estará colocada en su posición correcta.
4. Vuelva a enganchar el estante autodeslizante.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario y vuelva a colocarla una vez realizada la operación. Utilice sólo lámparas para horno de 220 Volt, para 300°C de temperatura, con rosca Mignon y potencia máxima de 15 Watt.

HORNO AUTOLIMPIANTE

Las paredes interiores de los hornos ***LONGVIE*** son removibles y poseen un enlozado rugoso con óxidos metálicos y agentes catalíticos en su composición, que por acción de la temperatura disocia la grasa, convirtiéndola en vapor de agua y anhídrido carbónico.

Modo de uso

Para la correcta limpieza y cuidado del horno con enlozado autolimpiante se deben tener en cuenta las siguientes particularidades:

- Cuando se utiliza el horno a la temperatura máxima, éste se autolimpiará durante su funcionamiento, pero con el fin de eliminar las últimas salpicaduras que pudieran haberse producido manténgalo encendido al máximo durante 10 minutos una vez retirado el alimento cocido.
- Bajo tales condiciones de uso las superficies pueden estar con mas temperatura que de costumbre por lo que los niños deben mantenerse alejados
- Si no se lo utiliza en su máxima temperatura, mantenga el horno encendido al máximo durante 30 minutos una vez retirado el alimento cocido.

- En el caso en que se hayan producido salpicaduras o derrames en el horno, espere que el horno se enfríe totalmente, retire el derrame con una esponja húmeda y luego caliente el horno al máximo durante 1 hora. Una vez frío pase ligeramente un cepillo suave o una esponja húmeda. Ni la contrapuerta ni el cristal interior son autolimpiantes. Sugerimos limpiarlos periódicamente con agua caliente y detergente, al igual que el burlete colocado en el marco del horno.

Es importante notar que el horno puede presentar manchas producidas durante el proceso de autolimpieza, pues el mismo se mantiene activo cada vez que el horno se utiliza en su temperatura máxima, ya sea vacío o mientras se cocinan alimentos sin grasa. Cuanto mayor sea la temperatura y más largo el tiempo de encendido, mayor será el número de manchas eliminadas. Si los derrames o salpicaduras de grasa son excesivos y superan la capacidad de autolimpieza del horno, es recomendable absorberlos manualmente con una esponja o toalla de papel una vez que la temperatura del horno permita hacerlo sin riesgos a la integridad física del usuario. Si los residuos de grasa en exceso llegaran a quemarse y formar cuerpo sobre el enlozado autolimpiante, será necesaria una limpieza más a fondo: remoje entonces las costras con agua caliente y frote con un cepillo suave hasta despegarlas.

Nunca utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para limpiar su artefacto, ya que podría dañar el enlozado de forma irremediable.

PRECAUCIONES

- **Los hornos y anafes son artefactos que debido a su uso adquieren alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con ellos cuando se encuentren en funcionamiento.**
- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador cerrar el mando de accionamiento del quemador y no reintentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto. (NAG-312 3.2.12.3)
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos de su horno o anafe recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente.
- Evite la acumulación de grasa o aceite que pudiera haberse derramado en el piso del horno, ya que puede entrar en combustión. Limpie periódicamente la base del horno (Ver Limpieza).
- Este artefacto no ha sido diseñado para el uso de niños o personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca de su uso por personas responsables de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el artefacto.

IMPORTANTE:

— ***No instalar en locales sin ventilación permanente.***

— ***Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.***

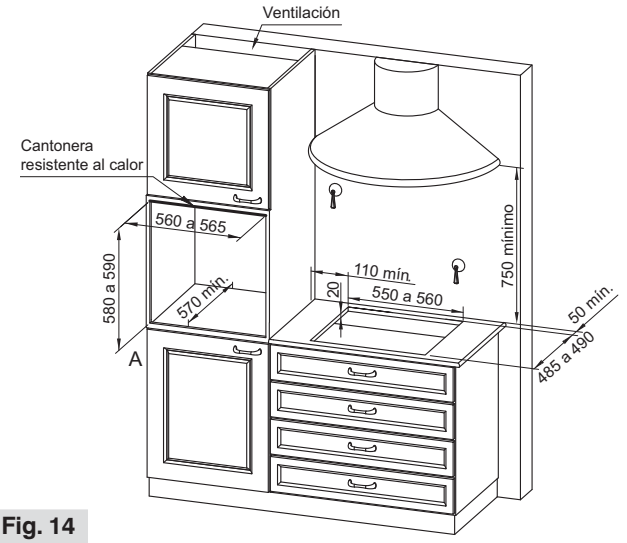
— ***Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto NAG-312 6.1.2.***

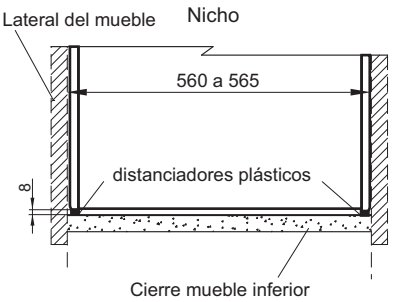
INSTALACIÓN

- La instalación debe ser realizada por un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS.
- Para garantizar el buen funcionamiento del horno, el compartimiento debe tener las dimensiones indicadas. Los materiales y recubrimientos deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90°, ya sea sobre o bajo mesada (Figs. 14, 15 y 16).

— No ejerza una presión excesiva sobre la puerta abierta del horno.
— No la use como palanca para introducirlo en el mueble.
— En hornos se recomienda colocar el tomacorriente fuera del nicho para evitar su calentamiento.

MEDIDAS (en milímetros)





— Para lograr una buena aireación el horno posee 4 distanciadores plásticos en su parte inferior que lo separan 8 mm del piso del nicho.

— Sin una buena ventilación podrían recalentarse el horno y las paredes del mueble.

— El anafe debe ser c/ rejilla de ventilación en la plancha y el horno debe tener su chimenea correctamente colocada.

Fig. 14

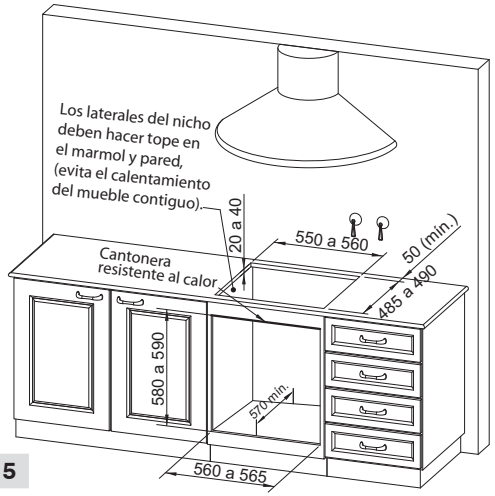

Los laterales del nicho deben hacer tope en el marmol y pared, (evita el calentamiento del mueble contiguo).
20 a 40
550 a 560
50 (min.)
Cantonera resistente al calor
485 a 490
580 a 590
570 min.
560 a 565

Fig. 15

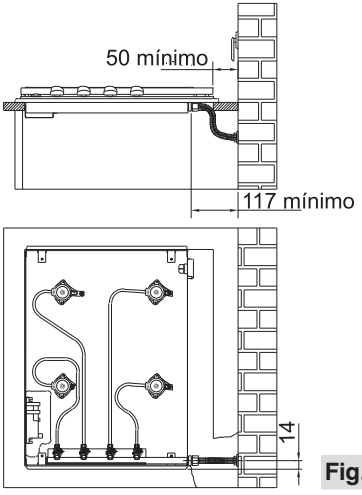


Fig. 16

VENTILACIÓN DEL NICHO DEL HORNO A GAS

A los efectos de optimizar el funcionamiento del horno a gas ***LONGVIE***, se debe proveer una ventilación adecuada para los gases calientes provenientes del horno. Los hornos eléctricos no requieren de dicha ventilación ya que poseen Ventilación Tangencial (Ver Ventilación Tangencial).

Sugerimos que de ser posible, optar por ventilar los gases y los vapores grasosos al exterior

Al elegir el mueble en donde se instalará el horno asegúrese que en su respaldo se haya previsto el espacio necesario para alojar el tubo de salida de los gases calientes y el fácil acceso a la conexión de gas desde el piso del estante del mueble ubicado sobre el horno.

Cuando el horno se ubique en un mueble independiente sobre mesada es necesario conectar un conducto flexible al extremo del emboque del colector de gases calientes ubicado en la parte posterior superior del horno, de 98 mm de diámetro (Fig. 17).

En un mueble sobre mesada, el extremo libre del tubo puede ventilar al exterior, a través de un conducto de ventilación rematado por un sombrerete ubicado en el extremo de un tramo vertical, o bien al interior del ambiente a través de una rejilla, ya sea sobre la parte superior del nicho o por uno de sus laterales superiores. En dicho caso, tenga presente que en las inmediaciones de la salida se puede depositar grasa condensada de los vapores provenientes de la cocción, por lo que se recomienda mantener una separación adecuada del cielo raso y paredes aledañas. Recomendamos sellar las uniones del conducto de ventilación y efectuar una limpieza periódica del mismo para evitar desprendimientos de grasa.

Cuando el horno se ubique debajo de un anafe ***LONGVIE*** se debe reemplazar el colector de gases calientes enlozado del horno por la chimenea plana de acero zincaluminizado provista con dicho anafe y fijar al gabinete del anafe el conducto colector de gases provisto con los tornillos correspondientes, también provistos.

Para ello, quite los tres tornillos que sujetan el colector del horno, retire el colector de gases calientes y coloque en su lugar la chimenea plana, sujeta con dos de esos tornillos (B). El conducto colector del anafe se debe sujetar con los 2 tornillos (A) provistos, al gabinete del anafe. La chimenea y el conducto colector guiarán a los gases calientes provenientes del horno para que ventilen al recinto a través de las ranuras que los anafes ***LONGVIE*** poseen en su parte posterior. Verifique que la chimenea plana del horno quede embocada dentro del conducto colector fijado al anafe.

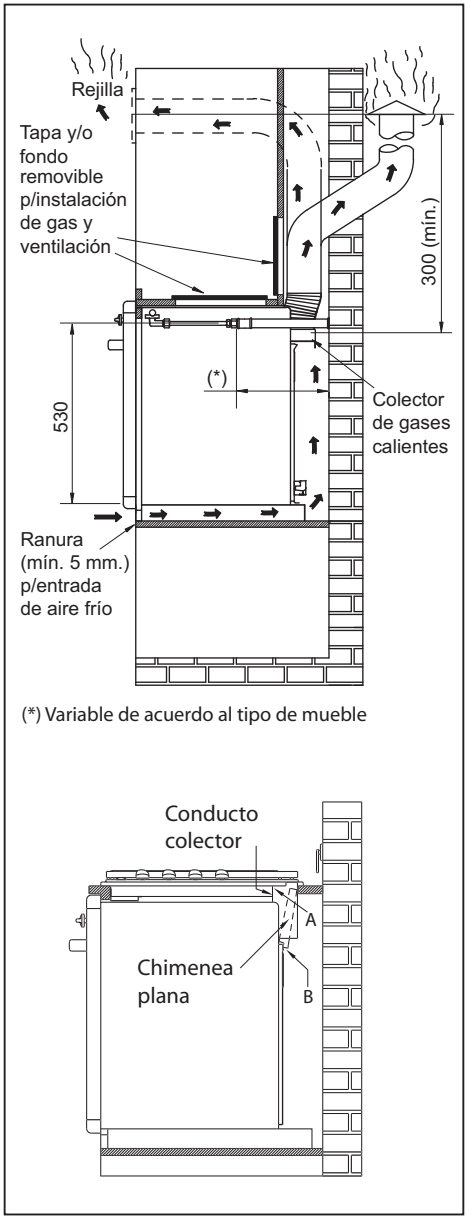
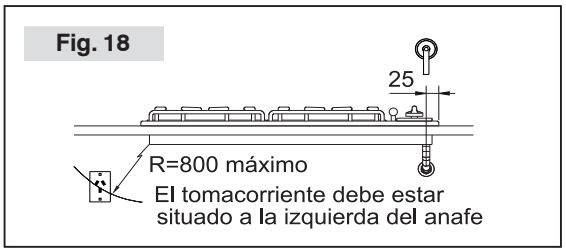


Fig. 17

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

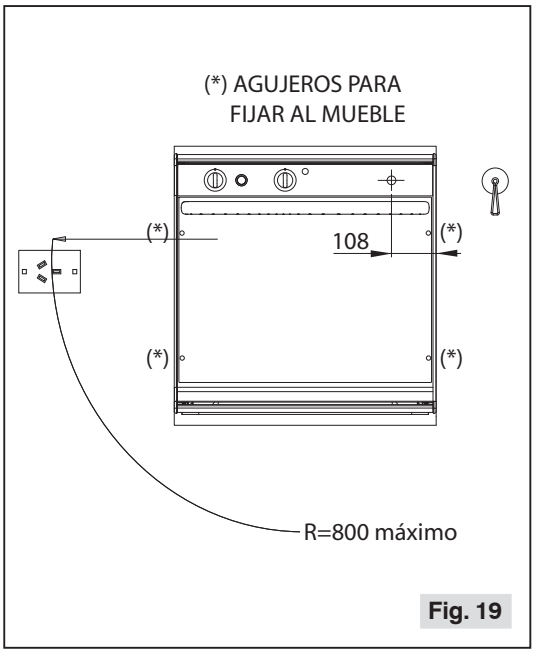
Verifique que la dimensión de la línea de alimentación sea la adecuada a la potencia especificada en la placa de especificaciones del horno y reproducida en el Cuadro de Especificaciones de este manual. La instalación eléctrica posee en el extremo una ficha normalizada con toma de tierra en el tercer contacto.

Se debe disponer de un tomacorriente normalizado de 10 Ampere con toma a tierra para cada artefacto, a la vista y fácilmente accesible. En hornos se recomienda colocarlo fuera del nicho para evitar su calentamiento.



Haga verificar por un electricista calificado que el tomacorriente a utilizar tenga toma a tierra y que ésta efectivamente funcione. El mismo debe estar ubicado preferentemente del lado izquierdo fuera del nicho en cada artefacto visto desde el frente (Figs. 18 y 19).

Si los tomacorrientes no estuvieran a la vista, (por ejemplo, debajo de la mesada, o dentro del mueble), deberá colocarse necesariamente en la línea de alimentación de ambos tomacorrientes un interruptor bipolar con capacidad para 10 Ampere, en posición fácilmente accesible, junto a los artefactos.



Es necesario que la conexión a tierra se realice, por razones de seguridad, evitando el uso de adaptadores que omitan dicha conexión.

La norma IRAM 2.092-1.96 exige: "Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el Fabricante o por su Representante o por cualquier persona calificada para evitar peligro".

CONEXIÓN DE GAS

Para facilitar las conexiones cuando el horno se ubique debajo de un anafe ***LONGVIE***, los ejes de las conexiones están desplazadas lateralmente 72 mm entre sí (Fig. 18).

En cualquiera de las ubicaciones relativas de horno y anafe es necesario que cada artefacto cuente con su propia llave de paso (Figs. 18, 19 y 21).

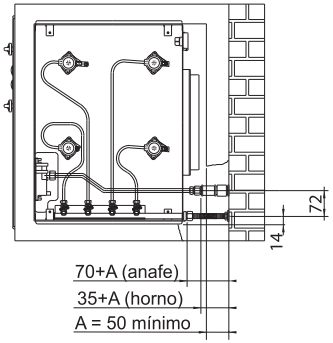


Fig. 20

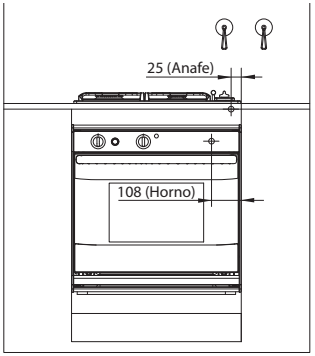


Fig. 21

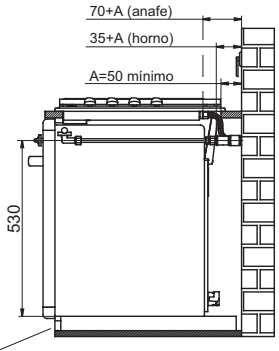
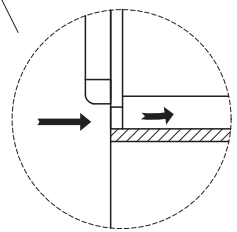


Fig. 22



Los hornos a gas ***LONGVIE*** vienen provistos con una conexión semirrígida compuesta por un tubo de aluminio, tuerca tubo, virola y unión tubo 7/16", que forma parte integral del artefacto aprobado por ENARGAS, y permite compensar las posibles diferencias de posición que pudieran tener la cupla de gas de la instalación fija domiciliaria respecto al eje de la conexión del horno (Figs. 18 a 21).

Esta conexión semirrígida está diseñada para ser conectada a una cupla G½" en la pared trasera. (Figs. 18, 19, 20, 21 y 22)

Bajo ningún concepto deben utilizarse conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección.

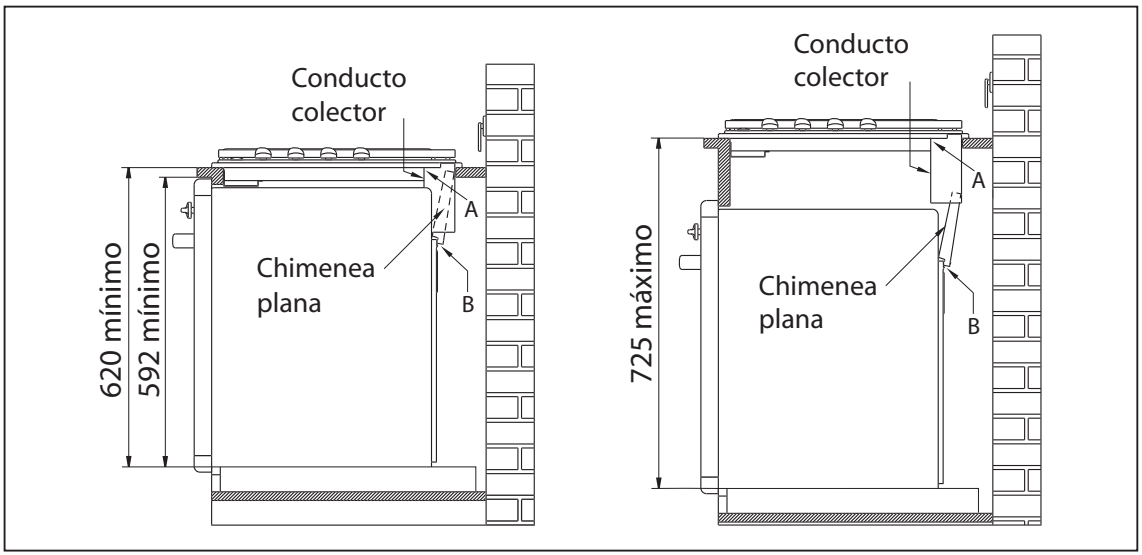


Fig. 23

CONEXIONES FLEXIBLES APROBADAS

Si no se desea utilizar la conexión semirrígida provista, pueden utilizarse conexiones flexibles de cobre (IRAM 2568) (*) o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

(*): Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

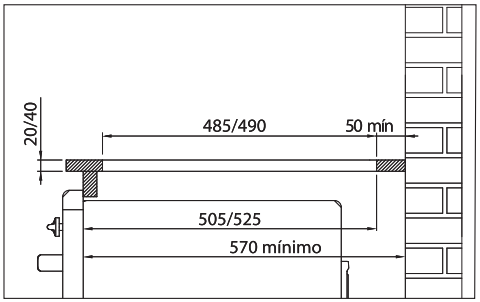


Fig. 24

PASOS A SEGUIR

Antes de proceder a la instalación del horno o anafe verifique:

- que el artefacto esté desconectado del tomacorriente
- que el regulador de gas de su domicilio funcione correctamente
- que la presión del gas no supere los valores normales (gas natural: 180 mm CA, gas envasado 280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver **"Multigas"**.
- que no haya cuerpos extraños en la cañería de gas del edificio. Sople la cañería para desalojar cualquier obstrucción.
- que la llave de paso del gas funcione correctamente.

Horno

Si el horno es eléctrico sólo debe tomar en cuenta el paso 3.

1. Si el horno será instalado debajo de un anafe, reemplace el colector de salida de los gases calientes por la chimenea plana y el conducto colector de gases provistos con el anafe (Ver **"Ventilación del nicho del horno – Cuando el horno se ubique debajo de un anafe" Figs. 17 y 23**).
2. Si el mueble permite acceder a la conexión de gas del horno, acerque el horno a su posición, embocando el tubo de aluminio en la cupla y verifique que haya penetrado al menos 3 cm. En caso de no poseer acceso desde el mueble ver **"Conexión con flexible"**.
3. **Fije el horno al mueble** con los 4 tornillos provistos. Ver fig. 17.
4. Deslice sobre el tubo de aluminio la tuerca tubo especial provista y rósquela con pasta sellante en la cupla G½".
5. Ajuste la unión tubo 7/16" para comprimir la virola sólo lo suficiente para que no pierda.
6. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm^2.

Conexión de gas con flexible

1. Utilice una conexión flexible aprobada según detalle precedente.
2. Conecte el horno apoyado en el nicho, dejando lugar para realizar la conexión de gas.
3. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm^2.
4. Deslice el horno a su posición definitiva y fíjelo al mueble con los 4 tornillos provistos.

Anafe

1. Ubique el anafe de manera precisa en su posición definitiva sobre la abertura de la mesada. Si el anafe se instalara sobre un horno bajo-mesada, verifique que la chimenea del horno quede embocada dentro del conducto colector del anafe.
2. Retire los tornillos de los quemadores y de la plancha (punta philips Nº 2), y quite con cuidado la plancha sin mover la base del anafe, para acceder a la conexión de gas.
3. Sujete la base del anafe al mueble mediante las grampas y tornillos provistos (Fig. 25).
4. Presente la plancha y verifique que su posición sea la correcta. En caso contrario, corríjala y vuelva a ajustar las grampas.

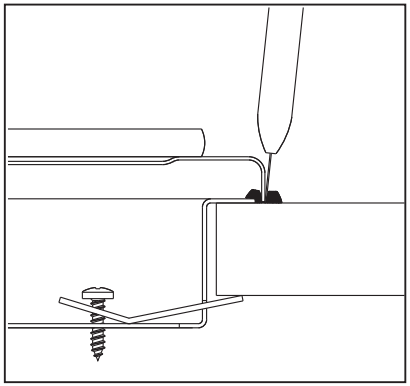


Fig. 25

5. Conecte el barral del anafe a la red domiciliaria de gas, preferentemente por medio de una conexión flexible aprobada según detalle precedente. El extremo del barral del anafe termina en una rosca GCM½" (Fig 20).
6. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm^2.
7. Coloque la plancha en su lugar, sujetándola con sus 4 tornillos.
8. Marque cuidadosamente sobre la mesada el contorno de la plancha.
9. Retire la plancha
10. Adhiera sobre la mesada el burlete provisto, montándolo sobre la línea marcada de modo que la línea quede aproximadamente en el centro del burlete.
11. Coloque nuevamente la plancha en su lugar.
12. Sujete la plancha y los quemadores con sus tornillos correspondientes.
13. Con un cutter o herramienta afilada refile el burlete al nivel del borde de la plancha.
14. Despegue y retire la parte sobrante del burlete. Ver fig. 25.

Multigas

Los quemadores de los hornos y anafes a gas ***LONGVIE*** salen de fábrica listos para ser utilizados con gas natural. Dada su condición de Multigas no requieren regulación de aire primario ante el cambio del tipo de gas utilizado.

Para convertir el artefacto a gas envasado se deben reemplazar los inyectores instalados por el juego de inyectores provisto en el embalaje y ajustar a tope los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazado.

Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o placa de características).

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. NAG 312 2010

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS			UNIDAD	Hornos Eléctricos HE1900XF HE5900XF	Hornos Gas natural o Envasado H1500XF - H1700BF H1700XF - H1900XF H5500GF - H5500XF H5900XF	Anafes Gas natural o Envasado A2600BF - A2600RXF A2600XF - A6600BF A6600GF - A6600RXF A6600XF	DIMENSIONES Mín. de Recipientes (mm)
Encendido					Electrónico		
Horno			W	2100	—		
			Kw (Kcal/h)	—	3.08 (2650)	—	
Grill			W	2000	1800	—	—
Encendido, Luz, Turbina			W	40	15	10	
Ventilador Tangencial			W	20	—	—	
Hornallas		*Grande*	Kw (Kcal/h)			2.55 (2200)	200
		Mediana (2)				1.68 (1450)	180
		Chica				0.93 (800)	90
Alimentación eléctrica			Volt	220			
			Hz	50			
Medidas	***Externas***	*Ancho*	cm	60		58	
		Alto	cm	59,5		3 (*)	
		Profundidad	cm	53		52	
	Mín./Máx. del nicho	*Ancho*	cm	56 / 56,5		55,5 / 56	
		Alto	cm	58 / 59		Mínimo 4 (*)	
		Profundidad	cm	Mínimo 57		48,5 / 49	
	Embalaje	*Ancho*	cm	64		64	
		Alto	cm	64		13	
		Profundidad	cm	64		58	
Peso embalado			Kg	38	35	8	
						11	
Matrícula			—	T593/1	M01-0065-02-009	M01-0065-01-093	
Categoría					II2H3P		
Certificados de Seguridad Eléctrica aprobados **según Normas IRAM 2092-1/1996**						NAG-312 2010	

(*): Medido desde la cara superior de la mesada hasta la cara inferior del gabinete.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE
Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4709-8501

(El fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios técnicos sin previo aviso)